





SUPPEN

Rindssuppe wahlweise mit:

Frittaten *A, C, L, G	€	7,50
Kaspressknödel *A, C, L, G, F	€	7,50
Kürbis-Kokossuppe mit Chili und Kürbis-Chips *L, G	€	8,50
Tomatencremesuppe mit Basilikum *A, G, L	€	7,50
Hausgemachte Gulaschsuppe *F, G, L, A	€	9,50



SOUPS

Beef soup with optional:

Frittatas *A, C, L, G	€	7,50
Kaspressknödel (Tirolean cheese dumplings) *A, C, L, G, F	€	7,50
Pumpkin and coconut soup with chilli and pumpkin chips *L, G	€	8,50
Cream of tomato soup with basil *A, G, L	€	7,50
Homemade goulash soup * F, G, L, N, P	€	9,50









SALATE

Bunter winterlicher Salat — € **15,50**
mit gebackenen Kaspressknödeln ***A, C, M, G**

KK Bauernsalat — € **18,50**
mit Erdäpfelsalat, Vogerlsalat, krossem Speck, gebackener Hähnchenbrust, Kürbisöl und Kürbiskernen ***A,C, M, G, H**

Bunter winterlicher Salat — € **18,50**
mit Büffel-Mozzarella und Walnüssen ***A,C, M, G, H**

SALADS

Colourful winter salad — € **15,50**
with baked Tirolean cheese dumplings ***A, C, M, G**

KK Farmhouse salad — € **18,50**
with potato salad, lamb's lettuce, crispy bacon, baked chicken breast, pumpkin oil and pumpkin seeds *** A, C, M, G, H**

Colourful winter salad — € **18,50**
with buffalo mozzarella and walnuts ***A, C, M, G, H**







Hauptgänge

Mario's pikante XXL Currywurst 300 g *mit hausgemachter Tomaten-Currysauce, dazu Pommes-Frites* ***C,F,G,M,P**	glutenfrei	€ **16,50**
Rindergulasch vom heimischen Almrind *mit Semmelknödel, Sauerrahm und Preiselbeeren* ***A,O,G,L**		€ **17,90**
Käsespätzle *mit Röstzwiebeln und bunten Blattsalaten* ***A,C,G,M**	veggie	€ **14,50**
Tiroler Gröstl *mit Spiegelei, Röstzwiebeln und Krautsalat* ***C,G**	glutenfrei	€ **14,50**
Wiener Schnitzel *(vom Schwein)* *mit hausgemachten Pommes-Frites oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren* ***A,C,G,M**		€ **19,50**
BBQ Spare Ribs *mit Knoblauchbrot oder Süßkartoffel-Wedges und diversen Dips* ***L,G,N,F**	glutenfrei	€ **19,50**
Chicken Wings *mit Knoblauchbrot oder Süßkartoffel-Wedges und drei Dips* ***A,C,G,N,F**	glutenfrei	€ **19,50**
KK Combo: Spare Ribs & Chicken Wings *mit Knoblauchbrot oder Süßkartoffel-Pommes mit diversen Dips* ***A,L,G,N,F**		€ **19,50**
Argentinisches Rinderfiletsteak 200 g *mit knackig frischem Gemüse, hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites* ***C,M,G**		€ **36,00**

Unsere Garstufen

„Rare" *innen ist das Steak noch zu 75 % roh, außen knusprig. Finale Kerntemperatur etwa 50 °C*

„Medium rare" *zirka 50 % des Steaks sind noch roh, ansonsten ist das Fleisch rosa gebraten. Kerntemperatur etwa 55 °C*

„Medium" *das Fleisch ist weitgehend rosa gebraten. Kerntemperatur etwa 58 °C*

„Medium well" *der Farbton des halb durchgebratenen Fleisches ist im Kern rosa, sonst graubraun. Kerntemperatur etwa 60–64 °C*

„Well done" *das durchgebratene Fleisch ist gleichmäßig graubraun. Kerntemperatur 65–70 °C*



Main dishes

Mario's spicy XXL curry sausage 300 gr. — € 16,50
with home-made curry tomato sauce, served with French fries ***C,F,G,M,P**

Beef goulash from local mountain cattle — € 17,90
with bread dumplings, sour cream and cranberries ***A,O,G, L**

Cheese spaetzle *with fried onions and green salad* ***A,C,G,M** — € 14,50

Tyrolean Gröstl — € 14,50
with fried egg, fried onions and slaw ***C,G**

Vienna Schnitzel *(from pork)* — € 19,50
with home-made French fries or potato salad and cranberries ***A,C,G,M,**

BBQ Spare Ribs — € 19,50
with garlic bread or sweet potato wedges and various dips ***A,C,G,N,F**

Chicken Wings — € 19,50
with garlic bread or sweet potato wedges and various dips ***A,C,G,N,F**

KK Combo: Spare Ribs & Chicken Wings — € 19,50
with garlic bread or sweet potato fries and various dips ***A,G,F,L,N**

Argentinian beef fillet steak 200 g — € 36,00
with crunchy fresh vegetables, home-made herb butter and French fries ***C,G,M**

Cooking Levels

„Rare" *inside the steak is 75% raw, outside it's crispy. Final core temperature approx. 50°C*

„Medium rare" *approx. 50% of the steak is still raw. Core temperature 55°C*

„Medium" *the interiour of the meat is mostly pink. Core temperature 58°C*

„Medium well" *the steak is only pink in the core with the rest being brown. Core temeperature approx. 60–64°C*

„Well done" *the meat does not have a pink core anymore. Core temperature approx. 65–70°C*



Thai KKurry

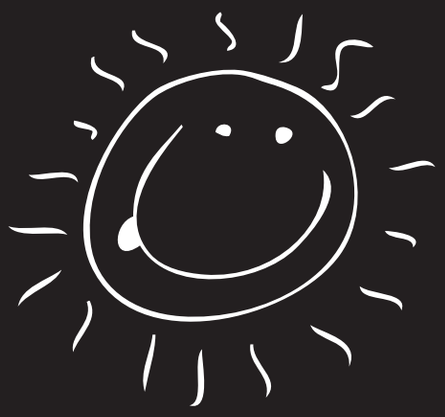
Yellow Curry KK-Thai Style — € 16,50
Frisches knackiges Wokgemüse in gelber milder Thai-Currysauce, mit Reis-Nudeln ***N,L,H**

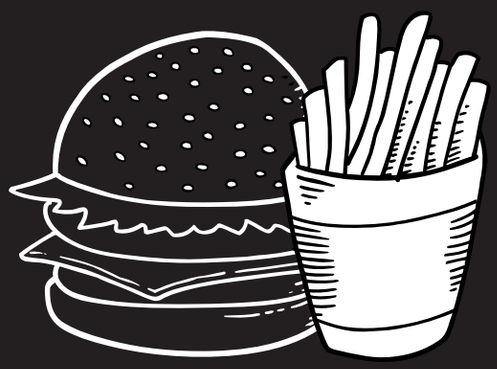
Yellow Curry KK-Thai Style Chicken — € 21,00
Frisches knackiges Wokgemüse und gebackene Hühnchenbrust in gelber milder Thai-Currysauce, mit Reis-Nudeln ***N,L,H**

Thai KKurry

Yellow Curry KK-Thai Style — € 16,50
Fresh crunchy wok vegetables in yellow mild Thai curry sauce, with rice noodles ***N,L,H**

Yellow Curry KK-Thai Style Chicken — € 21,00
Fresh crunchy wok vegetables and baked chicken breast in yellow mild Thai curry sauce, with rice noodles ***N,L,H**





KK BURGER



KK Burger € **19,50**
Gebratenes Rindfleisch mit Salat, Tomaten, Sauerrahm-Sauce, KK Spezialsauce (scharf) und Jalapeños, mit Pommes-Frites ***F,G,M,N**

Tex Mex Burger € **19,50**
Gebratenes Rindfleisch mit Salat, Tomaten, Sauerrahm-Sauce, KK Spezialsauce (scharf) und Jalapeños, mit Pommes-Frites ***F,G,M,N**

The famous Mario's Fish Burger € **19,50**
Knackig gebackenes Schollenfilet in Tempura, Salat, Tomate, frittierte Kapern, Sauce Tatar, mit Pommes-Frites ***D,F,G**

VEGAN Burger € **19,50**
Gebratenes Grünkern-Gemüselaibchen, Tomaten, Salat, Zwiebel mit unserem Avocado-Dip, mit Pommes-Frites ***A**

ALLE BURGER AUCH GLUTENFREI MÖGLICH!

KK BURGER



KK Burger € **19,50**
Fried beef with tomatoes, lettuce, onion, cheese and our KK special sauce, with French fries ***C,F,G,M,N,L**

Tex Mex Burger € **19,50**
Fried beef with lettuce, tomatoes, sour cream sauce, KK special sauce (hot) and jalapeños, with fries ***F,G,M,N**

The famous Mario's fish Burger € **19,50**
Crispy baked plaice fillet in tempura, lettuce, tomato, fried capers, tartar sauce, with fries ***D,F,G**

VEGAN Burger € **19,50**
Fried green spelt vegetable loaf, tomato, lettuce, onion with our avocado dip, with fries ***A**

ALL BURGERS ALSO AVAILABLE GLUTEN-FREE!

Nudeln & Nachos

Frische Nudeln wahlweise mit:

Tomatensauce und Parmesan *A, C, L, G, F	€	14,50
Bolognese und Parmesan *C, L, G, F	€	15,50
Aglio olio mit Chili und Parmesan *A, C, G,	€	14,50

Nachos

mit Dips *C, A, E, F, G, M, N, H (vegan)	€	9,50
mit Käse überbacken und Dips *C, A, E, F, G, M, N, H (veggie)	€	12,00
Bolognese mit Käse überbacken und Dips *C, A, E, F, G, M, N, H	€	16,50
Bolognese mit Käse und Jalapeños überbacken und Dips *C, A, E, F, G, M, N, H	€	18,50

Pasta & Nachos

Fresh pasta with a choice of:

tomato sauce and Parmesan *A, C, L, G, F	€	14,50
Bolognese and Parmesan *C, L, G, F	€	15,50
aglio olio with chilli and Parmesan *A, C, G,	€	14,50

Nachos

with dips *C, A, E, F, G, M, N, H (vegan)	€	9,50
topped with cheese and dips *C, A, E, F, G, M, N, H (veggie)	€	12,00
Bolognese topped with cheese and dips *C, A, E, F, G, M, N, H	€	16,50
Bolognese topped with cheese and jalapeños and dips *C, A, E, F, G, M, N, H	€	18,50

Pommes-Frites & Süsskartoffeln

Süßkartoffel-Pommes *mit Sauerrahm-Dip* ***L, C, G, M**	veggie, gluten frei	€ 8,50
Pommes-Frites *mit Ketchup und Mayonnaise* ***L, C, G, M**	veggie, gluten frei	€ 8,50
Pommes-Frites oder Süßkartoffel-Pommes *mit Käse überbacken* ***L, C, G, M**	veggie, gluten frei	€ 11,00
Pommes-Frites oder Süßkartoffel-Pommes *mit Bolognese und Käse überbacken* ***L, G, D, F, E, C**	gluten frei	€ 15,00
Pommes-Frites oder Süßkartoffel-Pommes *mit Bolognese, Käse und Jalapeños überbacken* ***L, G, D, F, E, C**	gluten frei	€ 17,50

French fries & sweet potatoes

Sweet potato fries *with sour cream dip* ***L, C, G, M**	veggie, gluten free	€ 8,50
French fries *with ketchup und mayonnaise* ***L, C, G, M**	veggie, gluten free	€ 8,50
French fries or sweet potato fries *with melted cheese* ***L, C, G, M**	veggie, gluten free	€ 11,00
French fries or sweet potato fries *with Bolognese and topped with cheese* ***L, G, D, F, E, C**	gluten free	€ 15,00
French fries or sweet potato fries *topped with Bolognese, cheese and jalapeños* ***L, G, D, F, E, C**	gluten free	€ 17,50

Dessert

Warmer Apfelstrudel *mit hausgemachter Vanillesauce* ***A, C, E, G**	€ **8,50**
Schokoguglhupf *mit Vanilleeis und Schlagobers* ***A, C, G**	€ **9,50**
Kaiserschmarrn *mit Apfelmus und Zwetschkenröster* ***A, C, G**	€ **15,50**

Dessert

Warm apple strudel *with home-made vanilla sauce* ***A, C, E, G**	€ **8,50**
Chocolate Guglhupf cake *with vanilla ice cream and whipped cream* ***A, C, G**	€ **9,50**
Kaiserschmarrn *with apple sauce and stewed plums* ***A, C, G**	€ **15,50**

Alkoholfrei
Non-alcoholic



Cola, Fanta, Spezi, Zitronenlimo	*0,30*	€	4,20
	0,50	€	5,20
Cola light, Cola Zero (Flasche / Bottle)	*0,35*	€	4,20
Eistee (Pfirsich / Zitrone)	*0,33*	€	4,20
Almdudler (Flasche / Bottle)	*0,35*	€	4,20
Orangensaft, Apfelsaft,	*0,30*	€	4,20
Johannisbeere, gespritzt	*0,50*	€	5,20
Multivitamin	*0,20*	€	3,90
Cranberrysaft	*0,30*	€	4,20
	0,50	€	5,20
Skiwasser	*0,30*	€	3,30
	0,50	€	4,40
Red Bull (Dose/Can)	*0,25*	€	5,30
Mineralwasser, still / prickelnd	*0,30*	€	3,70
	0,75	€	7,30
ORGANICS Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, NEU: Berry	*0,25*	€	4,50

Heisse Getränke
Hot drinks



Cappuccino *G		€	4,10
Cappuccino lactosefrei / lactosefree *G		€	4,10
Latte Macchiato *G		€	4,40
Latte Macchiato lactosefrei / lactosefree *G		€	4,40
Espresso		€	3,50
Double Espresso		€	4,90
Verlängerter/Coffee		€	3,60
Tee div. Sorten (Bitte um Sorten anfragen)		€	3,60
Tee mit Rum *O		€	5,90
Heiße Schoko/Hot chocolate *G,O		€	4,40
Heiße Schoko mit Rum/ Hot chocolate with rum *G,O		€	6,10
Heiße Zitrone / Hot lemon		€	3,60
Irish Coffee	*0,25*	€	9,80
Jagatee	*0,25*	€	6,10
Glühwein	*0,25*	€	6,10



Bier
Beer



Bier vom Fass *A	*0,30*	€	4,60
	0,50	€	6,20
Radler *A	*0,30*	€	4,60
	0,50	€	6,20
Erdinger Hefe Weizen *A	*0,30*	€	4,60
	0,50	€	6,20
Erdinger Alkoholfrei *A	*0,30*	€	4,60
	0,50	€	6,20
Erdinger Weißbier Dunkel *A	*0,50*	€	6,20
Becks *A	*0,33*	€	5,40
Becks Alkoholfrei *A	*0,33*	€	5,40
Desperados *A	*0,33*	€	5,50
Corona	*0,33*	€	5,50

Flaschen
Bottles

Smirnoff Ice *A	*0,33*	€	5,40
Magners Cider *A	*0,33*	€	5,40
Somersby Apfel *A	*0,33*	€	5,40
Strongbow Cider *A	*0,33*	€	5,40

Wein
Wine

Aperol Spritz *O	*0,25*	€	6,30
Lillet Berry *O	*0,25*	€	6,30
Hugo *O	*0,25*	€	6,30
Rot-, Weißwein	*1/8*	€	3,80
Red or white wine *O	*1/4*	€	6,80
Rot oder Weiß gespritzt sauer/süß Red or white wine spritzer with soda water or sweet *O	*1/4*	€	4,90
Rosé *O	*1/8*	€	4,90



Flaschenweine Rosé

Tetuna Rosé *o **Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot** *Weingut Robert Goldenits, Tadten, Österreich/Neusiedlersee*	*1/8 Glas* *Flasche*	€ €	**4,90** **29,00**

Flaschenweine rot

Merlot *o **100 % Merlot** *Weingut Helmut Wendelin, Gols, Österreich/Neusiedlersee*	*1/8 Glas* *Flasche*	€ €	**4,80** **29,00**
Pinot Noir Classic *o **100 % Pinot Noir (Blauburgunder)** *Weingut Gmeiner, Purbach, Österreich/Neusiedlersee*	*1/8 Glas* *Flasche*	€ €	**4,90** **30,00**
Cabernet Sauvignon Barrique *o **100 % Cabernet Sauvignon, Riede Sandriegel** *Weingut Josef Salzl, Illmitz, Österreich/Neusiedlersee*	*1/8 Glas* *Flasche*	€ €	**5,70** **34,00**
Borgo Syrah Vecchievigne Cortona DOC 2011 *o **100 % Syrah** *Weingut Tenimenti Luigi D'Alessandro Cortona Toscana*	*Flasche*	€	**40,00**
Il Bosco Cortona DOC Syrah 2009 *o *Weingut Tenimenti Luigi D'Alessandro Cortona Toscana*	*Flasche*	€	**69,00**
Antinori, Pian delle Vigne Brunello Montalcino D.O.C.G. *o *Toskana Montalcino, Italien*	*Flasche*	€	**89,00**
Château Haut Marbuzet Cru Saint-Estèphe *o **Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc** *Chateau Haut Marbuzet, Saint-Estèphe/Frankreich*	*Flasche*	€	**98,00**
Château de Cheval Blanc **St. Emilion 2012, 95 Parker Punkte *o** *Bordeaux, Frankreich*	*Flasche*	€	**999,00**

Flaschenweine weiss

Chardonnay Selection *o **100 % Chardonnay, Riede Römerstein** *Weingut Josef Salzl, Illmitz, Österreich/Neusiedlersee*	*1/8 Glas* *Flasche*	€ €	**4,40** **27,00**
Small Hill White *o **Cuvée aus Welschriesling, Sauvignon Blanc, G. Muskateller** *Weingut Leo Hillinger, Jois, Österreich/Neusiedlersee*	*1/8 Glas* *Flasche*	€ €	**4,90** **30,00**
Sauvignon Blanc Klassik *o **100 % Sauvignon Blanc** *Weingut Familie Leth, Fels am Wagram, Österreich/Niederösterreich*	*1/8 Glas* *Flasche*	€ €	**5,10** **32,00**
Grüner Veltliner Reserve *o *Joe Dockner, Niederösterreich Kremstal*	*Flasche*	€	**39,00**
Jadot Chardonnay Bourgogne *o **100 % Chardonnay** *Louis Jadot, Burgund/Frankreich*	*Flasche*	€	**48,00**
Cà dei Frati, Lugana DOC *o *Lombardei, Italien*	*Flasche*	€	**48,00**

Long Drinks

Absolut Vodka *(rot oder weiß mit/red or white with)*	*4 cl*		
Red Bull		€	**9,60**
Apfelsaft		€	**9,60**
Orangensaft		€	**9,60**
Zitronenlimo		€	**9,60**
Cola, Cola light		€	**9,60**
Cranberry		€	**9,60**
ORGANICS Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, NEU: Berry		€	**9,60**
Beefeater Gin *mit/with Tonic Water*	*4 cl*	€	**9,60**
Captain Morgan Cola	*4 cl*	€	**9,60**
Bacardi Cola	*4 cl*	€	**9,60**
Ballantines Cola, Ginger Ale	*4 cl*	€	**9,60**
Jack Daniels Cola, Ginger Ale	*4 cl*	€	**9,60**
Jameson Cola	*4 cl*	€	**9,60**
Jameson	*4 cl*	€	**9,60**
Jack Daniels	*4 cl*	€	**9,60**
Malibu Orange	*4 cl*	€	**9,60**
Havana Cola	*4 cl*	€	**9,60**
Long Island Iced Tea *(2 cl Gin, 2 cl Tequilla, 2 cl Bacardi, 2 cl Triple Sec, 2 cl Vodka, Cola, Lemon Juice)*		€	**15,60**
KK Killer *G *(2 cl Gin, 2 cl Tequilla, 2 cl Bacardi, 2 cl Triple Sec, 2 cl Vodka, Orange Juice, Batida de Coco, Lemon Juice)*		€	**15,60**



Shots

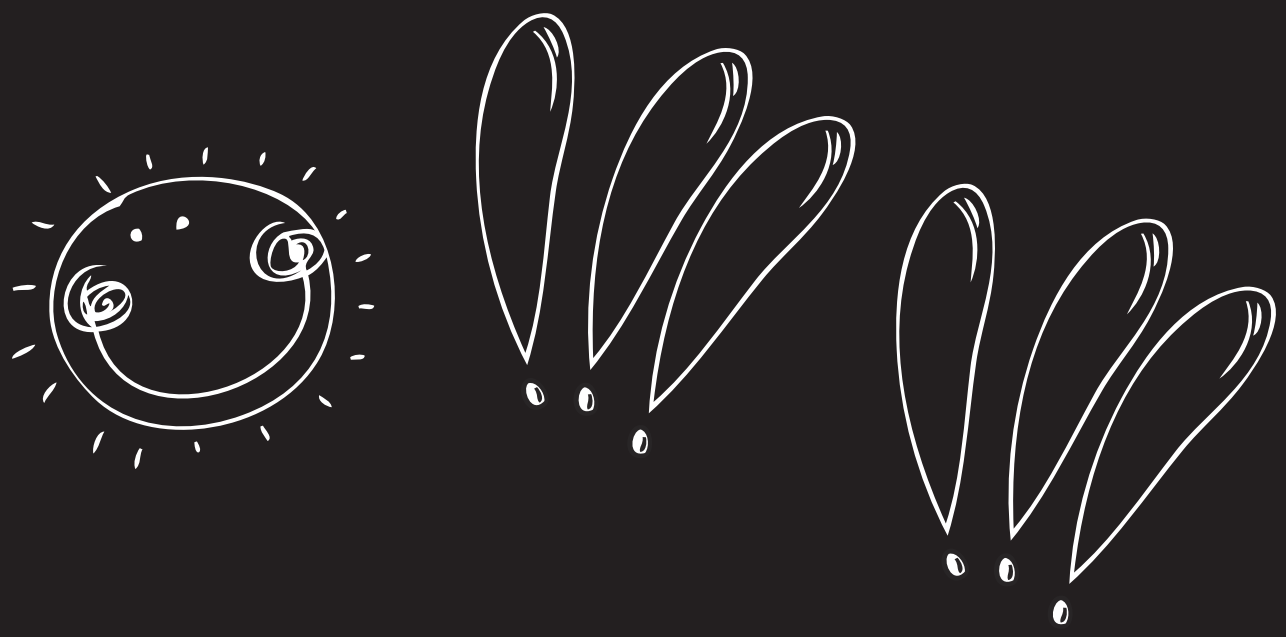


Slippery Nipple *G	*4 cl*	€	**5,40**
B52 *G	*4 cl*	€	**6,90**
Flügerl	*4 cl*	€	**4,40**
Jäger Flügerl	*4 cl*	€	**4,40**
Squashed Frog *G	*4 cl*	€	**5,40**
Flatliner	*4 cl*	€	**5,40**
Flying Hirsch or Cow / Jägerbomb *G	*6 cl*	€	**5,90**
Heiße Witwe / Hot widow *G		€	**4,30**

Schnaps & Likör
Schnapps & Liqueur

Jägermeister	*2 cl*	€	**4,10**
Fernet-Branca, Ramazzotti	*2 cl*	€	**4,10**
Amaretto	*2 cl*	€	**4,10**
Cointreau	*2 cl*	€	**4,10**
Baileys *G	*2 cl*	€	**4,10**
Bacardi Razz	*2 cl*	€	**4,10**
Sambucca	*2 cl*	€	**4,10**
Saurer Apfel	*2 cl*	€	**4,10**
Marille	*2 cl*	€	**4,10**
Obstler	*2 cl*	€	**4,10**
Williams	*2 cl*	€	**4,10**
KK Shot *E	*2 cl*	€	**4,10**
Tequilla Olmeca	*2 cl*	€	**4,10**
Vodka Feige	*2 cl*	€	**4,10**





Spiritusen

Vodka Absolut	*0,75*	€ 135,00
Vodka Absolut	*1,50*	€ 255,00
Vodka Absolut	*4,50*	€ 850,00
Bacardi	*0,75*	€ 120,00
Grey Goose	*0,75*	€ 160,00
Bombay Sapphire	*0,75*	€ 150,00
Beefeater Gin	*0,75*	€ 130,00
Tanquery Gin	*0,75*	€ 150,00
Gin Sul	*0,50*	€ 170,00
Captain Morgan	*0,75*	€ 130,00
Havanna Club 3-jährig	*0,75*	€ 130,00
Havanna Club 7-jährig	*0,75*	€ 160,00
Jack Daniels	*0,75*	€ 140,00







Sekt/Champagner/Prosecco

Prosecco Sacchetto *0	*0,20*	€	12,50
Sansecco *0	*0,75*	€	41,00
Schlumberger Sparkling	*0,75*	€	45,00
Veuve Clicquot	*0,75*	€	120,00
Veuve Clicquot	*1,50*	€	230,00
Veuve Clicquot	*3,00*	€	575,00
Veuve Clicquot	*6,00*	€	999,00
Veuve Clicquot	*9,00*	€	1455,00
Moët	*0,75*	€	120,00
Moët	*1,50*	€	230,00
Moët	*3,00*	€	575,00
Moët	*6,00*	€	999,00
Moët ICE	*0,75*	€	140,00
Moët ICE	*1,50*	€	290,00
Moët ICE	*3,00*	€	595,00
Ruinart	*0,75*	€	130,00
Ruinart	*1,50*	€	255,00
Ruinart	*3,00*	€	595,00
Ruinart blanc de blanc	*0,75*	€	160,00
Ruinart Rose	*0,75*	€	145,00
Louis Roederer Cristal	*0,75*	€	360,00
Perrier-Jouët	*0,75*	€	110,00
Dom Pérignon	*0,75*	€	295,00
Dom Pérignon Rosé	*0,75*	€	549,00
Dom Pérignon Luminous	*0,75*	€	349,00
Armand de Brignac Brut Blanc de Blancs	*0,75*	€	999,00



